

ANNEXE 9

GLOSSAIRE

Additif

Tout ingrédient (non consommé normalement en tant qu'aliment) que l'on incorpore à une denrée alimentaire et qui subsiste, ou dont un dérivé subsiste, dans la denrée en vue de lui conférer une caractéristique déterminée : sapidité, coloration, aromatisation, conservation...

Les catégories d'additifs alimentaires sont les suivantes : Colorant, conservateur, antioxygène, émulsifiant, sel de fonte, épaississant, gélifiant, stabilisant, exhausteur de goût, acidifiant, correcteur d'acidité, antiagglomérant, amidon modifié, édulcorant, poudre à lever, antimoussant, agent d'enrobage, agent de traitement de la farine, affermissant, humectant, séquestrant, enzymes (utilisées en tant qu'additif), agent de charge, gaz propulseur et gaz d'emballage (Arrêté du 14 octobre 1991).

Dans l'UE, seuls les additifs alimentaires dont l'emploi et les conditions d'incorporation sont autorisés peuvent être employés dans les denrées alimentaires (Principe de la liste positive).

Voir Ingrédient.

Allégation nutritionnelle

Toute représentation et tout message publicitaire qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières :

1° Soit en raison de l'énergie (valeur calorique) qu'elle fournit ou ne fournit pas, ou qu'elle fournit à un taux réduit ou accru ;

2° Soit en raison des nutriments qu'elle contient ou ne contient pas, ou qu'elle contient en proportion réduite ou accrue. Exemples : "riche en calcium", "pauvre en graisses" ...

Apports Journaliers Recommandés (A.J.R.)

Les AJR sont des valeurs moyennes adoptées pour leur facilité d'usage et utilisées dans l'étiquetage nutritionnel en Europe. Les AJR n'ont pas de signification physiologique précise. Les valeurs peuvent différer des ANC.

Les *Apports Nutritionnels Conseillés* (A.N.C.) sont des valeurs choisies par un groupe d'experts français qui tiennent compte non seulement des données scientifiques concernant les besoins nutritionnels, mais aussi des motivations et habitudes alimentaires des personnes concernées, dans la mesure où ces habitudes ne sont pas nuisibles à la santé.

Arôme

Tout produit ou substance qui, étant destiné à être ajouté à des denrées alimentaires pour leur donner une odeur, un goût ou une odeur et un goût, entre dans l'une des catégories prévues, à l'exception des substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé.

Les arômes comprennent les catégories suivantes :

- substances aromatisantes naturelles (substance chimiquement définie et obtenue soit par procédés physiques, y compris la distillation et l'extraction au solvant, soit par des procédés enzymatiques ou microbiologiques, à partir d'une matière première d'origine végétale ou animale prise en l'état ou après sa transformation pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation y compris, le séchage, la torréfaction et la fermentation) ;

- substances aromatisantes identiques aux substances aromatisantes naturelles (substance chimiquement identique à une substance aromatisante naturelle et obtenue par synthèse chimique ou isolée par procédés chimiques) ;
- substances aromatisantes artificielles (substance non chimiquement identique à une substance aromatisante naturelle et obtenue par synthèse chimique) ;
- préparations aromatisantes (produit naturel, extrait par exemple, dont certaines substances qui les constituent peuvent ne pas avoir été chimiquement identifiées et s'y trouvent en proportion variable) ;
- arômes de transformation (produit formé par la mise en oeuvre d'une réaction chimique dite de Maillard) ;
- arômes de fumée (extrait de fumée qui est utilisé dans les procédés traditionnels de fumigation des denrées alimentaires).

Remarque : conformément à la réglementation, à l'étiquetage des produits contenant des arômes, les professionnels utilisent le terme générique "arômes", sans autre dénomination plus spécifique mais peu valorisante pour le produit, s'il s'agit d'arômes constitués de substances de synthèse (artificielles ou identiques aux substances naturelles). Ils emploient le qualificatif "arôme naturel" plutôt valorisant, lorsque l'arôme employé répond à la définition des arômes naturels.

Voir Ingrédient.

Auxiliaire technologique

Substance utilisée intentionnellement dans la préparation d'un aliment mais n'ayant qu'un rôle temporaire, de telle sorte qu'elle n'aura plus de rôle fonctionnel dans l'aliment fini tout en pouvant y subsister à l'état de traces résiduelles.

Voir Ingrédient.

Conditionnement

L'opération qui réalise la protection des denrées par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant à son contact direct et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant. Les établissements d'entreposage effectuant cette opération sont appelés centres de conditionnement.

Le conditionneur est celui qui ferme le préemballage, c'est à dire celui qui fait l'emplissage.

Voir Emballage, Préemballage.

Contenu nominal

Le contenu nominal d'un préemballage est la masse nette ou le volume net de produit que le préemballage est censé contenir et qui est indiqué sur ce préemballage.

Voir Préemballage.

Contenu effectif

Le contenu effectif d'un préemballage est la masse ou le volume de produit qu'il contient réellement.

Voir Préemballage.

Conserve appertisées

Sont considérées comme conserves appertisées les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale, dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire par l'emploi combiné, sans que l'ordre en soit défini, des deux techniques suivantes³:

- a) Conditionnement dans un récipient étanche, aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55°C.
- b) Traitement par la chaleur, ayant pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes et, d'autre part les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée ou la rendre impropre à l'alimentation humaine.

Voir Semi-conserves.

Denrée alimentaire

Toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme.

Emballage

Enveloppe de matière et de forme diverses dans laquelle est conditionnée une denrée en vue de sa présentation à la vente, telle que définie par la réglementation.

Opération « Emballage » : La mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension, ce contenant. Les établissements d'entreposage effectuant cette opération et n'effectuant pas de conditionnement sont appelés centres d'emballage.

Voir Préemballage, Suremballage.

Etiquetage

Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

Ingrédient

Toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous forme modifiée. Lorsqu'un ingrédient (dit ingrédient composé) d'une denrée alimentaire a lui-même été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée (leur énumération n'est toutefois pas obligatoire lorsque l'ingrédient composé intervient pour moins de 25 % dans le produit fini, les additifs devant cependant être indiqués).

Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients :

- a) les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale ;

³ Cette définition issue du décret n° 55-241 du 10 février 1955 ne s'applique pas à certains produits qui bien que présentés en récipients étanches, ne sont pas soumis à un traitement thermique suffisant pour assurer la stabilité biologique.

b) les additifs,

- dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini,
- qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques,
- les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes.

Voir Additif, Auxiliaire technologique, Arôme, Solvant.

Lot⁵

D'une part, on entend par lot de fabrication un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques (article R.112-5 du code de la consommation).

D'autre part, le décret n° 78-166 du 31 janvier 1978 modifié, définit la notion de lot pour le contrôle métrologique : le lot est constitué par l'ensemble des préemballages de même quantité nominale, de même modèle, de même fabrication, emplis dans un même lieu et faisant l'objet du contrôle. L'effectif du lot est le nombre N de préemballages contenus dans cet ensemble. L'effectif du lot est limité à 10 000 préemballages ; toutefois, lorsque le contrôle des préemballages se fait en fin de chaîne de remplissage, il est égal à la production horaire maximale de la chaîne de remplissage et cela sans limitation d'effectif.

Sauf dispositions particulières, les produits préemballés sont soumis à des contrôles métrologiques, effectués par les autorités compétentes, dans les conditions prévues dans le décret n° 78-166 du 31 janvier 1978, modifié. Ces contrôles portent sur les méthodes et moyens de mesurage utilisés et sur les conditions dans lesquelles les résultats de mesurage sont obtenus, exprimés, indiqués et exploités.

L'acheteur public, lorsqu'il en éprouve le besoin et à condition qu'il en ait clairement exprimé les modalités dans les cahiers des clauses techniques, peut effectuer des investigations sur les conditions de réalisation et de contrôle des quantités contenues dans les préemballages. Il peut notamment effectuer des contrôles métrologiques par échantillonnage, sur un lot qui lui est proposé en livraison.

Nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires

Le règlement N° 258/97, entré en vigueur le 15 mai 1997, concernant la mise sur le marché dans l'Union européenne de nouveaux aliments et de nouveaux ingrédients alimentaires, définit les catégories d'aliments suivantes :

- les organismes génétiquement modifiés ;
- les aliments ou ingrédients alimentaires présentant une structure moléculaire nouvelle ou délibérément modifiée ;
- les aliments et ingrédients alimentaires composés ou isolés à partir de micro-organismes, de champignons ou d'algues ;
- les aliments et ingrédients alimentaires composés ou isolés à partir de végétaux et d'animaux lorsque les pratiques de multiplication ou de reproduction ne sont pas traditionnelles ;

⁵ Ne pas confondre cette notion de lot de fabrication avec le lot tel qu'il est défini dans le Code des marchés publics.

- les aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide d'un nouveau procédé de fabrication entraînant des modifications significatives dans la composition et la structure (modifications de la valeur nutritive, du métabolisme ou de la teneur en substances indésirables).

OGM (Organisme Génétiquement Modifié)

Organisme (entité biologique capable de se reproduire ou de transférer du matériel génétique) dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle.

Le génie génétique est une méthode entièrement nouvelle qui permet d'introduire dans un organisme un gène qu'il ne possède pas naturellement. Le fonctionnement de ce gène (son expression) dans la cellule receveuse aboutit à la production d'une protéine qui n'est pas normalement fabriquée par cette cellule.

Les applications du génie génétique peuvent couvrir de très nombreuses filières agro-alimentaires, depuis la production d'enzymes ou de protéines par des micro-organismes jusqu'à la création de plantes et d'animaux transgéniques. Il convient de distinguer deux situations : soit l'organisme génétiquement modifié est utilisé pour produire une substance alimentaire qui ne diffère pas par elle-même de celle produite par les méthodes traditionnelles, soit l'organisme génétiquement modifié est lui-même un aliment ou un ingrédient intégré dans la composition d'un aliment (exemple : un auxiliaire technologique de fabrication dont il ne reste que peu de résidus technologiquement inévitables, ou une matière première "source" pour la fabrication d'un ingrédient).

Préemballage (ou conditionnement)

Un produit est dit préemballé lorsqu'il est conditionné, hors de la présence de l'acheteur, dans un emballage de quelque nature qu'il soit, le recouvrant totalement ou partiellement de telle sorte que la quantité de produit contenue ne puisse pas être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage, ou modification décelable du produit. Un préemballage est l'ensemble d'un produit et de l'emballage dans lequel il est présenté en vue de la vente.

Exemple : boîtes métalliques, barquettes, bocaux en verre, tubes, récipients de plastique rigides ou souples....., et, par extension, les saucissons secs bagués, les fromages revêtus d'une simple étiquette...

On parle de préemballage à quantité nominale constante lorsque le produit est préemballé sur une chaîne de conditionnement assurant aux unités de vente une masse nette ou un volume net minimal de produit statistiquement constant.

La réglementation ou certains codes des usages professionnels fixent les quantités nominales constantes et les quantités minimales nettes égouttées admises pour certains produits en préemballage.

Lorsque des préemballages à quantité nominale constante sont réunis en lots :

1°) Le contenu effectif des préemballages du lot ne doit pas être inférieur, en moyenne, au contenu nominal ;

2°) La proportion de préemballages présentant une erreur en moins sur le contenu nominal doit être suffisamment faible.

Les préemballages à quantité nominale non constante sont moins réglementés et doivent avoir un contenu effectif unitaire toujours supérieur ou égal au contenu nominal indiqué sur le préemballage.

Voir Contenu nominal, Contenu effectif, Emballage.

Semi-conserve

Denrée alimentaire d'origine végétale ou animale, périssable, conditionnée en récipient étanche aux liquides et ayant subi un traitement autorisé en vue d'une conservation plus limitée qu'une conserve appertisée.

Les semi-conserves doivent être entreposées au froid à une température positive, indiquée sur l'emballage, dont la détermination est sous la responsabilité du fabricant.

Voir Conserve.

Solvant

Substance organique servant de support aux matières aromatiques.

Suremballage

Regroupement de plusieurs produits emballés.

Voir Emballage.

Traçabilité

Selon la norme NF EN ISO 8402 de 1994 : "Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées".